

Midor 2019 – Maioliche

*Il **Midor** è il “vino di famiglia”, il cui nome nasce dall’unione di Michele Sala e Doretta Tumbarello, genitori di Annamaria e Clara. Gustoso e floreale, fragrante e fresco, questo Catarratto in purezza esprime appieno le caratteristiche di uno dei vitigni simbolo della Sicilia. I suoi profumi ricordano il mare e il soffio del vento, il racconto di una terra intera racchiuso nella lucentezza di un solo calice.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un’altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Catarratto 100%

Gradazione alcolica: 12%

Note di degustazione: dai toni giallo paglierino, con riflessi verdolini. All’olfatto è intenso e spiccano note di agrumi e fiori, tra cui prevale il sambuco. Al gusto è avvolgente, fresco, ricco e persistente.

Abbinamenti: accompagna bene polpo arrosto o marinato, pesce alla griglia e crêpes gratinate. Servire a 8-10 ° C

Prima annata: 2017

Bottiglie prodotte: 13.500



Informazioni sui vigneti: le uve del Midor arrivano da vigne di oltre 20 anni, la cui densità è di 3.200 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 50 q



Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi